



Pennette con Pancetta, Pesto e Crescenza

Ricetta di un primo piatto **facile** e **veloce** da preparare, in questo caso ho usato delle **pennette** ma è una ricetta ottima anche con delle **linguine**. Ti consiglio **sempre** che quando vai a scolare la pasta di lasciare sempre un po di **acqua di cottura** che come in questo caso, molto probabilmente dovrai aggiungere un po di acqua quando vai ad **amalgamare** la pasta con la **salsa**, il **pesto** e la **crescenza** aggiungili alla fine, una bella saltata e resterà un bel primo piatto **cremoso** e **gustoso**.



4
Porzioni



10 min.
Preparazione



12 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	PENNETTE
1	CIPOLLA
150 GR	CRESCENZA
100 GR	PANCETTA A CUBETTI
80 GR	PESTO
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

METTI UNA PENTOLA CON ACQUA SALATA A BOLLIRE, INTANTO TAGLIA LA CIPOLLA A FETTINE SOTTILI, APPENA L'ACQUA BOLLE BUTTA LA PASTA IN PENTOLA

2

IN UNA PADELLA CALDA METTI A ROSOLARE LA PANCETTA CON LA CIPOLLA CON UN FILI D'OLIO, SPEGNI E ATTENDI CHE LA PASTA SIA PRONTA

3

QUANDO LA PASTA E' PRONTA, SCOLALA E METTILA IN PADELLA, AGGIUNGI IL PESTO, LA CRESCENZA E AMALGAMA IL TUTTO, AGGIUNGI ACQUA DI COTTURA SE RISULTA ASCIUTTO, LASCIALA 10 SECONDI A FUOCO ALTO, AMALGAMA ANCORA PER BENE E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
535	20,60 gr	58,77 gr	23,69 gr